

## Moscato Sicilia IGP

La famiglia Alagna dalle uve pregiate prodotte nei propri vigneti, porta il sapore della natura, del sole e della terra fino al vostro bicchiere. Il rispetto della tradizione e l'amore per il nostro lavoro fanno nascere vini di qualità che caratterizzano il territorio. La cantina, ricavata da antiche cave di tufo, è aperta a tutti gli appassionati del vino. Attualmente la ditta è attrezzata per la produzione e stoccaggio dei vini che vengono prodotti nei vigneti della zona e si effettua anche il processo di invecchiamento ed imbottigliamento. L'azienda ha una capacità di 50.000 ettolitri di vino distribuita in contenitori di vario tipo: cisterne in acciaio, cemento, vetroresina o in botti in legno di grandi dimensioni. Inoltre, è possibile vedere una vasta gamma di macchinari utilizzati per la produzione e l'affinamento del prodotto finale tra cui un grosso e sofisticato sistema di pigiatura delle uve che è necessario per la produzione di vini di alta qualità. Poiché il Marsala è uno dei principali prodotti della ditta Alagna, è presente una vasta area di invecchiamento dei vini dove è possibile vedere un gran numero di botti di rovere nel quale ancora si utilizzano sistemi di produzione tradizionali come il Soleras e l'alcolizzazione dei mosti.

### Descrizione:

Vino da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai dolci morbidi e cremosi come i cannoli e le cassate siciliane.

